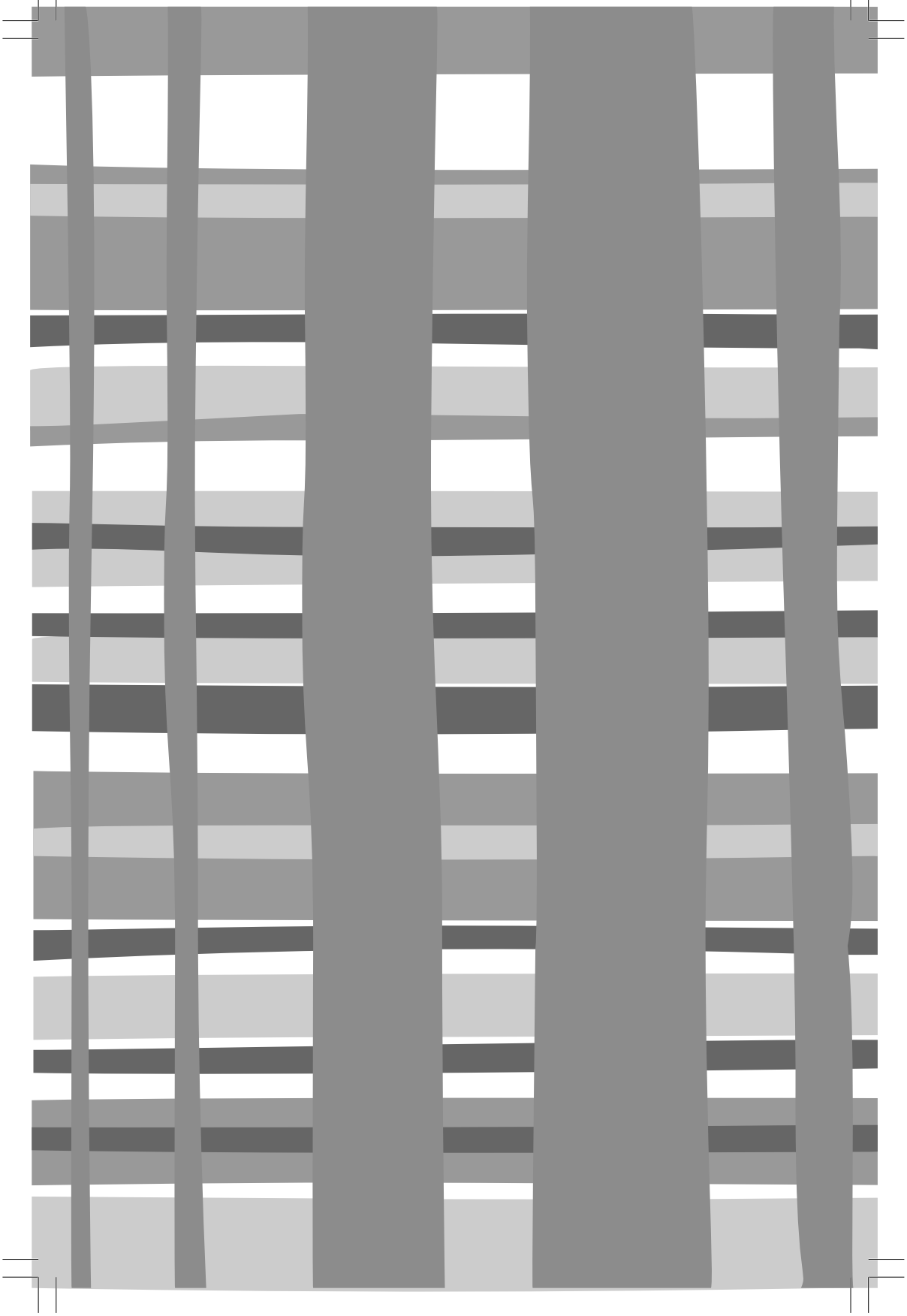
instructivo
horno de microondas

modelo
HMM115DB

lea este instructivo antes de instalar su horno de microondas

NOM NYCE
PM01

mabe



índice

Precauciones para evitar una posible exposición excesiva
a la energía de microondas..... 4
Instrucciones importantes de seguridad 4
Instrucciones de conexión a tierra 6
Instrucciones de instalación 7
Características de su horno de microondas 9
Instrucciones de operación 11
Niveles de potencia 12
Programando el reloj 12
Descongelado por peso 13
Descongelado por tiempo 13
Cocinando en una sola etapa 14
Cocinando en dos etapas 14
+30 Segundos 15
Menúes de un solo toque 15
Menú autococinar 16
Seguro para niños 17
Modo de ahorro de energía 17
Cómo detener el horno 17
Cuidado del horno de microondas 18
Antes de que llame al servicio 19
Preguntas y respuestas 20
Guía de utensilios 23
Usando el horno de microondas con seguridad 25
Formación de arco eléctrico 26
Principios de la cocción con microondas 27
Cuadros de conversión 28
Técnicas de cocción 28
Guía para descongelar 30
Cuadro para descongelar 31
Cuadro para cocinar 32
Cuadro para recalentar 33
Cuadro de cocción de vegetales 35
Recetario 36
Especificaciones de su horno 40
Serviplus 41
Garantía 42

precauciones para evitar una posible exposición excesiva a la energía de microondas

(a) No intente operar el horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular indebidamente los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no existan daños en 1. La puerta (torcida). 2. Bisagras y seguros (rotos o flojos) y 3. Sellos de la puerta y superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona excepto por el personal técnico del servicio.

instrucciones importantes de seguridad

Cuando se usan aparatos eléctricos deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

⚠ ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUEMADURAS, CHOQUE ELÉCTRICO, INCENDIO, LESIONES A LAS PERSONAS Y EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS:

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las "Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a la energía de microondas".
3. Este aparato debe estar aterrizado. Conéctelo solamente a un contacto apropiadamente aterrizado. Consulte las "Instrucciones de conexión a tierra" más adelante.
4. Instale o coloque este aparato, de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas.
5. Algunos alimentos como huevos enteros y recipientes sellados como por ejemplo frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
6. Use este aparato únicamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

7. Los niños pueden usar el horno sin supervisión SOLAMENTE cuando han recibido las instrucciones apropiadas de manera que puedan usar el aparato de manera segura y comprendan los riesgos de un uso inapropiado.
8. No opere éste aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si no trabaja apropiadamente o si se ha dañado o caído.
9. Este equipo debe de ser reparado únicamente por el personal de servicio calificado. Si fuera necesario, contacte al centro servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
11. No guarde este aparato en exteriores. No lo use cerca de agua, por ejemplo cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
12. No sumerja el cable de alimentación ni la clavija en agua.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
14. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o barra de la cocina.
15. Cuando limpie superficies de la puerta del horno o del horno que se juntan al cerrar la puerta, use solamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos y aplíquelos con una esponja o trapo suave.
16. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
    a) No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
    b) Retire los alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducirlas al horno.
    c) Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el aparato y desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
    d) No use la cavidad del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro de la cavidad cuando no use el horno.
17. Los líquidos como el agua, café o té pueden calentarse más allá de su punto de ebullición sin que parezca que hierven, ésto se debe a la tensión superficial de los líquidos. No siempre existe un burbujeo o hervor visible cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIRVIENDO Y DERRAMÁNDOSE REPENTINAMENTE CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN ELLOS.
    Para reducir el riesgo de que las personas se lastimen:
    - No sobrecaliente los líquidos.
    - Mezcle los líquidos antes y a la mitad de su calentamiento.
    - No use recipientes de paredes rectas y cuellos estrechos.

- Después de calentarlo, permita que el recipiente repose en el horno de microondas durante un periodo corto de tiempo antes de removerlo.
- Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.

18. No use éste horno de microondas para calentar químicos corrosivos (como por ejemplo sulfatos y cloratos). Los vapores producidos por dichos químicos pueden interactuar con los contactos y resortes de los interruptores de los entrecierres de seguridad dejándolos inoperativos.
19. Mantenga siempre limpia la cubierta de la guía de ondas. Después de usar el horno, limpie su interior con un trapo suave. Si usted deja grasa dentro de la cavidad, ésta puede sobrecalentarse, generar humo o hasta incendiarse la siguiente vez que se use el horno.
20. Nunca caliente aceite o grasa con el propósito de freír alimentos, ya que no se puede controlar la temperatura y esto puede llevar sobrecalentamiento e incendio.
21. No opere el horno de microondas si la charola de vidrio no se encuentra en su sitio. Asegúrese de que se encuentra apropiadamente instalada sobre la base giratoria.

Importante: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

instrucciones de conexión a tierra

Este equipo debe de estar conectado a tierra. En caso de un corto circuito eléctrico, la clavija de conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón que tiene un cable para conexión a tierra y una clavija para conexión a tierra también. La clavija debe de conectarse a un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado.

⚠ ADVERTENCIA: UNA CONEXIÓN INAPROPIADA A TIERRA PUEDE RESULTAR EN RIESGO DE SUFRIR UN CHOQUE ELÉCTRICO.

Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio si no ha comprendido por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existe alguna duda de que el aparato se encuentre apropiadamente aterrizado y elija una de las siguientes dos opciones:

- Si es necesario usar una extensión eléctrica, use solamente una de 3 cables que tenga una clavija de 3 patas para conexión a tierra y un contacto de 3 ranuras que acepte la clavija del aparato. La capacidad eléctrica marcada en la extensión eléctrica debe de ser igual o mayor que la del aparato, o bien,
- NO use una extensión eléctrica. Si el cordón eléctrico del horno es demasiado corto, haga que un electricista calificado o un técnico del servicio instale un contacto cerca del aparato.

Importante: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgo.

⚠ ADVERTENCIA: NO CORTE NI RETIRE LA TERCERA PATA (DE CONEXIÓN A TIERRA) DE LA CLAVIJA BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

instrucciones de instalación

1. Examine el horno después de desempacarlo

Revise buscando daños como una puerta desalineada o rota, una abolladura en la cavidad del horno. Si encuentra algún daño visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.

2. Superficie nivelada y plana.

Coloque el horno de microondas sobre una superficie nivelada y plana.

3. Ventilación.

No obstruya las ranuras de ventilación. Si las bloquea durante la operación, el horno se puede sobrecalentar y eventualmente fallar. Para una ventilación apropiada, deje un espacio de 7,5 cm entre los muros o superficies adyacentes y la parte superior del horno, la parte trasera y sus laterales.

4. Mantenga el aparato alejado de equipos de radio y televisión.

Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden ser el resultado de que el horno esté instalado cerca de un televisor, un radio, una antena, etc. Coloque el horno de microondas tan lejos de estos equipos como pueda.

5. Mantenga el aparato alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.

Mantenga el horno alejado de calor, de vapor y de líquidos que pueden salpicarlo. Esto puede afectar adversamente el cableado y contactos del horno de microondas.

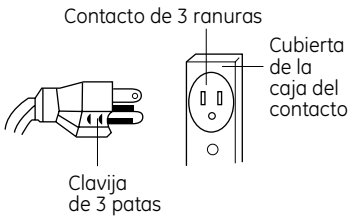
6. Suministro de energía

Revise su fuente de energía local.

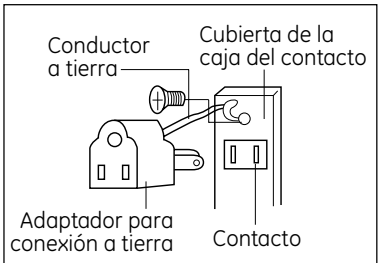
Este horno de microondas requiere una corriente de aproximadamente 20 Amperes, 120 Volts y 60 Hz proveniente de un contacto aterrizado.

1. Este horno viene con un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cordón eléctrico largo.
2. Hay juegos de cordón eléctrico más largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se tiene cuidado al hacerlo.
3. Si se usa una extensión eléctrica o un cordón eléctrico más largo entonces la capacidad eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la del aparato. La extensión eléctrica debe ser tipo conexión a tierra y de 3 cables. El cordón eléctrico más largo debe acomodarse de manera que no cuelgue sobre la superficie de la barra de la cocina o de la mesa de donde puede ser jalado por niños o pueda causar que una persona tropiece accidentalmente.

7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 10 cm.

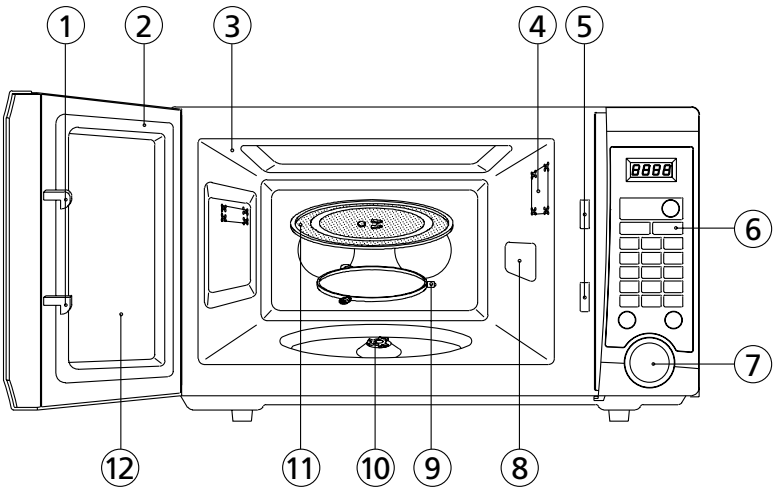


Cuando se usa una clavija de 3 patas.

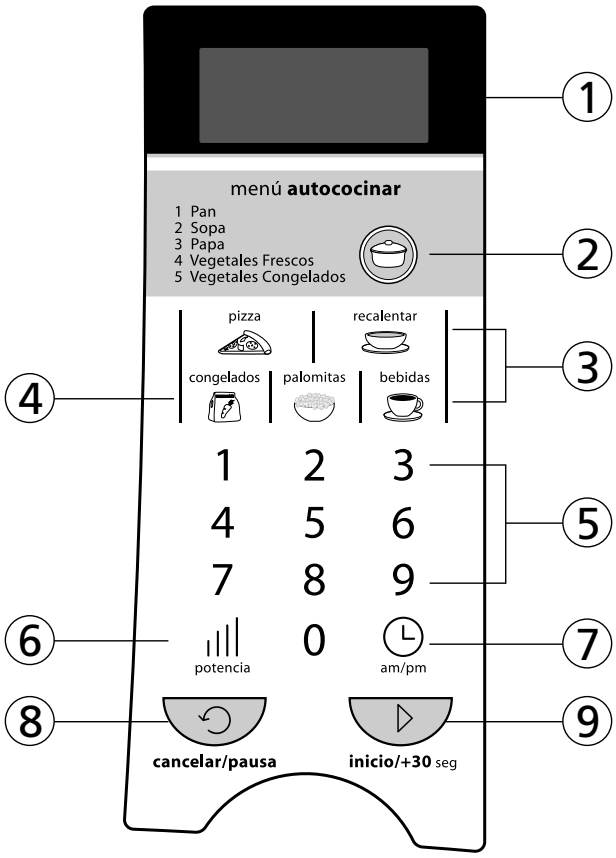


Cuando se usa un adaptador para conexión a tierra, asegúrese de que la cubierta de la caja del contacto esté aterrizada.

Características de su horno de microondas



1. Seguros de la puerta. Si se abre la puerta mientras el horno de microondas está operando, el magnetrón se apagará automáticamente.
2. Sello de la puerta. Las superficies que sellan la puerta previenen que las microondas escapen de la cavidad del horno.
3. Cavidad del horno.
4. Lámpara del horno. Se enciende automáticamente durante la operación del horno.
5. Sistema de entrecierre de seguridad.
6. Panel de controles.
7. Botón para abrir la puerta. Para abrir el horno, presione éste botón.
8. Cubierta de la guía de ondas. Protege la salida de microondas contra salpicaduras de los alimentos.
9. Guía con ruedas. Debe usarse siempre para cocinar junto con la charola de vidrio.
10. Acoplador. Se instala sobre la flecha, al centro del piso de la cavidad del horno. Debe estar instalado en el horno siempre que se cocina.
11. Charola de vidrio. Hecha de un vidrio especial resistente al calor. La charola debe estar siempre en su sitio antes de operar el horno. No cocine alimentos directamente sobre la charola.
12. Malla protectora. Permite ver los alimentos. La malla está diseñada de manera que la luz puede atravesarla, pero no las microondas.



1. Pantalla: Muestra el tiempo de cocción, nivel de potencia, indicadores y la hora del día.
2. MENÚ AUTOCOCINAR. Se usa para cocinar o recalentar muchos alimentos.
3. MENÚ UN SOLO TOQUE. Se usa para cocinar o recalentar cantidades específicas de varios alimentos.
4. CONGELADOS. Para descongelar alimentos ya sea por tiempo o por peso.
5. Botones numéricos. Se usan para programar tiempos de cocción y la hora del reloj.
6. POTENCIA. Se usa para establecer el nivel de potencia.
7. AM/PM: Se usa para establecer la hora del día.
8. CANCELAR/PAUSA. Se usa para detener la operación del horno o para borrar toda la información ingresada.
9. INICIO/+30 SEGUNDOS: Se usa para comenzar la operación del horno y para ingresar un tiempo para recalentar.

instrucciones de operación

Esta sección incluye información útil acerca de la operación de su horno de microondas.

1. Conecte el cordón eléctrico en un contacto eléctrico estándar de 3 ranuras de 15 A 120 V c.a. y 60 Hz
2. Después de colocar los alimentos en un recipiente apropiado, abra la puerta del horno y colóquelo sobre la charola de vidrio. La charola de vidrio y la guía con ruedas deben estar siempre en su sitio durante la cocción.
3. Cierre la puerta y asegúrese que esté bien cerrada.
4. La luz interior se enciende cuando el horno de microondas está operando.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento durante la operación presionando el botón de apertura de la puerta que se encuentra en el panel de controles. El horno se apaga automáticamente.
6. Cada vez que oprima un botón, escuchará un tono para confirmar el ingreso de información.
7. El horno cocina automáticamente en potencia máxima, a menos que se programe otro nivel de potencia.
8. La pantalla muestra ":0" al conectar el horno en el contacto eléctrico.
9. Al finalizar el tiempo de cocción, la pantalla muestra de nuevo el reloj.
10. Cuando se oprime el botón CANCELAR/PAUSA durante la operación del horno, éste se detiene pero retiene la información en su memoria. Para borrar toda la información (excepto la hora del reloj), oprima una vez más el botón CANCELAR/PAUSA. Si abre la puerta del horno durante la operación, también se conserva toda la información.
11. Si oprime el botón INICIO y el horno no opera, revise el área entre la puerta y la cara frontal del cuerpo del horno buscando obstrucciones y revise que la puerta se encuentre bien cerrada. El horno no comienza a cocinar sino hasta que la puerta esté bien cerrada o se haya reinicializado el programa.

Asegúrese de que el horno se encuentre apropiadamente instalado y conectado en el contacto eléctrico.

Niveles de potencia

El nivel de potencia se programa presionando el botón POTENCIA. El siguiente cuadro muestra la información en pantalla, el nivel de potencia y el porcentaje de potencia.

Oprima el botón POTENCIA	Nivel de potencia (como se muestra en pantalla)	Porcentaje aproximado de potencia
Una vez	P-HI	100%
2 veces	P-90	90%
3 veces	P-80	80%
4 veces	P-70	70%
5 veces	P-60	60%
6 veces	P-50	50%
7 veces	P-40	40%
8 veces	P-30	30%
9 veces	P-20	20%
10 veces	P-10	10%
11 veces	P-00	0%

Programando el reloj

Cuando se conecta el horno a la corriente eléctrica, la pantalla muestra ":0" y se escucha un tono. Si hay un apagón, la pantalla también mostrará ":0" al restablecerse el servicio.

1. Presione el botón AM/PM para el sistema de 12 horas.
2. Si desea el sistema de reloj de 24 horas, presione de nuevo el botón AM/PM, si no lo desea omita éste paso.
3. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones numéricos en secuencia.
4. Presione el botón AM/PM. La pantalla deja de parpadear y los dos puntos (:) comienzan a hacerlo. Si usted eligió el sistema de 12 horas entonces el reloj le permite programar desde 1:00 hasta 12:59 Si usted eligió el sistema de 24 horas entonces el reloj le permite programar desde 0:00 hasta 23:59.

Nota: Si usted trata de ingresar incorrectamente la hora, escuchará un tono que indica error. Presione el botón AM/PM y reingrese la información.

descongelar por peso

Cuando se selecciona la función DESCONGELAR (botón CONGELADOS), el programa divide el tiempo asignado en periodos alternados de descongelado y reposo encendiendo y apagando.

1. Presione el botón CONGELADOS. Este es el modo "DESCONGELAR POR PESO". La pantalla muestra "0.0".
2. Presione los botones del teclado numérico para ingresar el peso del alimento. La pantalla muestra la información ingresada.
3. Presione el botón INICIO para comenzar a descongelar.

Nota: Su horno puede descongelar alimentos cuyo peso se encuentre en un rango de 227 g (0,5 libras) a 2 950 g (6,5 libras).

El tiempo para descongelar se determina automáticamente de acuerdo con el peso ingresado. Cuando usted presiona el botón INICIO, la pantalla muestra la cuenta regresiva para que usted sepa cuanto tiempo se asignó. El horno emite un tono durante el ciclo de descongelado para hacerle saber que los alimentos necesitan ser volteados o reacomodados. Cuando finaliza el tiempo asignado para descongelar, usted escuchará 3 tonos.

descongelar por tiempo

Cuando se selecciona la función DESCONGELAR, el programa divide el tiempo ingresado en periodos alternados de descongelado y reposo encendiendo y apagando.

1. Presione dos veces el botón CONGELADOS para ingresar al modo de "DESCONGELAR POR TIEMPO". La pantalla muestra "0.0".
2. Presione los botones del teclado numérico para ingresar el tiempo deseado. La pantalla muestra la información ingresada.
3. Presione el botón INICIO para comenzar a descongelar.

Nota: Su horno puede aceptar un tiempo máximo de 59 minutos 99 segundos (59:99).

Cuando usted presiona el botón INICIO, la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo programado. El horno emite un tono durante el ciclo de descongelado para hacerle saber que los alimentos necesitan ser volteados o reacomodados. Cuando finaliza el tiempo asignado para descongelar, usted escucha 3 tonos.

Cocinando en una sola etapa

1. Presione el botón POTENCIA y seleccione el nivel de potencia deseado. La pantalla muestra la información que ingresó. **Nota:** Si se omite el paso 1, el horno cocina en la potencia máxima.
2. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla muestra la información que ingresó. El horno puede programarse un tiempo máximo de 59 minutos 99 segundos (59:99).
3. Presione el botón INICIO.

Cuando usted presiona el botón INICIO la pantalla muestra la cuenta regresiva. Cuando finaliza el tiempo de cocción, se escuchan 3 tonos.

Nota: Cuando se usan niveles de potencia bajos se debe aumentar el tiempo de cocción, lo cual es recomendable para alimentos como queso, leche y carnes que deben cocinarse lentamente.

Cocinando en dos etapas

Todas las recetas requieren que los alimentos congelados estén completamente descongelados antes de cocinarlos.

1. Presione el botón CONGELADOS una o dos veces dependiendo de la función que desee ingresar "Descongelar por peso" o "Descongelar por tiempo".
2. Presione los botones numéricos para ingresar el peso de los alimentos que desea descongelar o el tiempo durante el cual desea descongelar (dependiendo de la función que haya elegido en el paso anterior). La pantalla muestra la información que ingresó.
3. Presione el botón POTENCIA (la pantalla muestra "P-HI") y seleccione el nivel de potencia que desea para cocinar. La pantalla muestra la información que ingresó.
4. Presione los botones del teclado numérico para ingresar el tiempo de cocción deseado. La pantalla muestra lo que usted ingresó.
5. Presione el botón INICIO.

La pantalla muestra la cuenta regresiva para el modo DESCONGELAR (dEF), cuando el horno emite un tono voltee, separe o reacomode los alimentos. Al finalizar el modo DESCONGELAR, el horno emite un tono y comienza a cocinar. La pantalla muestra la cuenta regresiva de la cocción. Cuando el horno de microondas finaliza la segunda etapa, se escuchan 3 bips.

Si presiona el botón CONGELADOS mientras el horno de microondas se encuentra descongelando, la pantalla muestra "dEF" durante 3 segundos.

Si presiona el botón POTENCIA mientras el horno de microondas se encuentra cocinando, la pantalla muestra el nivel de potencia actual durante 3 segundos.

+30 segundos

+30 SEGUNDOS le permite recalentar durante 30 segundos en el nivel de potencia máximo simplemente presionando el botón +30 SEGUNDOS (+30 SEC). Presionando repetidamente el botón +30 SEGUNDOS (+30 SEC) usted puede prolongar el tiempo programado para recalentar hasta 5 minutos en segmentos de 30 segundos.

1. Presione el botón +30 SEGUNDOS (+30 SEC). La pantalla muestra ":30" y el horno comienza a recalentar.

menúes "un solo toque"

Los menúes "un solo toque" le permiten cocinar o recalentar muchos alimentos populares presionando un solo botón. Para incrementar la cantidad, presione repetidamente el botón elegido hasta que la pantalla muestre la cantidad de alimento que va a cocinar.

Bebidas

1. Presione una sola vez el botón BEBIDAS para 1 taza, dos veces para dos tazas y tres veces para tres tazas. Si usted presiona una sola vez el botón BEBIDAS la pantalla muestra "1" y después de 1,5 segundos muestra la cuenta regresiva y el horno inicia.

Una taza se considera como 200 ml

- 1 taza: Presione una sola vez el botón BEBIDAS.
- 2 tazas: Presione dos veces el botón BEBIDAS dentro de un periodo de 1,5 segundos.
- 3 tazas: Presione tres veces el botón BEBIDAS dentro de un periodo de 1,5 segundos.

Pizza

1. Presione el botón PIZZA una sola vez para 1 pizza de 198 g, y dos veces para una pizza de 397 g. Si presiona una sola vez el botón PIZZA la pantalla muestra "7" y después de 1,5 segundos muestra la cuenta regresiva y el horno inicia.

- 198 g de pizza: Presione una sola vez el botón PIZZA.
- 397 g de pizza: Presione dos veces el botón PIZZA dentro de un periodo de 1,5 segundos.

Recalentar

1. Presione el botón RECALENTAR una sola vez para recalentar 340 g de alimentos, o dos veces para recalentar 425 g. Cuando usted presiona una sola vez el botón RECALENTAR la pantalla muestra "12" y después de 1,5 segundos muestra la cuenta regresiva y el horno inicia.

- 340 g de alimentos: Presione una sola vez el botón RECALENTAR.
- 425 g de alimentos: Presione dos veces el botón RECALENTAR dentro de un periodo de 1,5 segundos.

Palomitas

1. Presione el botón PALOMITAS una sola vez para una bolsa de 100 g de palomitas, o dos veces para una bolsa de palomitas de 85 g. Cuando usted presiona una sola vez el botón PALOMITAS la pantalla muestra "3.5" y después de 1,5 segundos muestra la cuenta regresiva y el horno inicia.

- Bolsa de 100 g de palomitas: Presione el botón PALOMITAS una sola vez.
- Bolsa de 85 g de palomitas: Presione el botón PALOMITAS dos veces dentro de un periodo de 1,5 segundos.

Notas:

- Use palomitas de maíz preempacadas para horno de microondas y que estén a temperatura ambiente.
- Coloque la bolsa en el horno de acuerdo con las instrucciones del fabricante de las palomitas.
- Cocine una sola bolsa de palomitas de maíz a la vez.
- Después de cocinar las palomitas, abra cuidadosamente la bolsa. Las palomitas y el vapor estarán extremadamente calientes.
- No recaliente las semillas que no reventaron ni use de nuevo la bolsa de papel.
- No deje el horno sin atención mientras cocina las palomitas de maíz.

PRECAUCIÓN: Si las palomitas de maíz vienen en una bolsa de un peso diferente, no use el botón PALOMITAS DE MAÍZ. Siga las instrucciones del fabricante.

menú autococinar

Autococinar le permite cocinar o recalentar alimentos populares presionando repetidamente el botón MENU AUTOCOCINAR.

Cuando usted presiona una sola vez el botón MENU AUTOCOCINAR la pantalla muestra "AC-1". Usted puede seleccionar otras categorías de alimentos presionando repetidamente éste botón, como se muestra a continuación.

1. Presione una sola vez el botón MENU AUTOCOCINAR para 4 piezas de pan. La pantalla muestra "AC-1".
2. Presione el botón MENU AUTOCOCINAR dos veces para 340 g de sopa. La pantalla muestra "AC-2".
3. Presione el botón MENU AUTOCOCINAR tres veces para papas. La pantalla muestra "AC-3".
4. Presione el botón MENU AUTOCOCINAR cuatro veces para 200 g de vegetales frescos. La pantalla muestra "AC-4".
5. Presione el botón MENU AUTOCOCINAR cinco veces para 200 g de vegetales congelados. La pantalla muestra "AC-5".

Después presione el botón INICIO. La pantalla cambia para mostrar el tiempo de cocción y el horno de microondas comienza a cocinar.

seguro para niños

El bloqueo de seguridad previene la operación no deseada del horno por niños pequeños por ejemplo.

Para activar el bloqueo, presione por 3 segundos el botón CANCELAR/PAUSA. Se escucha un tono.

Para cancelar el bloqueo, presione por 3 segundos el botón CANCELAR/PAUSA. Se escucha un tono.

cómo establecer el modo de ahorro de energía

1. Presione el botón CANCELAR/PAUSA. La pantalla muestra ":0" o el reloj.
2. Presione durante 3 segundos el botón AM/PM. La pantalla se apaga y se escucha un tono. Para operar el horno en el modo de ahorro de energía, presione cualquier botón. Después la pantalla muestra ":0" o el reloj y la operación de todos los botones de función es la misma que en el modo normal. Pero si no hay operación dentro de un periodo de 10 segundos, todo el contenido de la pantalla desaparece.
3. Para cancelar el modo de ahorro de energía, simplemente repita el procedimiento anterior. Cuando la pantalla está encendida.
   El modo de ahorro de energía será cancelado y se escucha un tono.
   El horno está disponible de nuevo para su uso normal.

cómo detener el horno mientras está operando

Puede hacerse de dos maneras diferentes:

a. Presione el botón CANCELAR/PAUSA.
   - Usted puede reiniciar el horno presionando el botón INICIO.
   - Para borrar todas las instrucciones, presione una vez más el botón CANCELAR/PAUSA.
   - Usted debe ingresar instrucciones nuevas.

b. Abra la puerta del horno.
   - Usted puede reiniciar el horno cerrando la puerta y presionando el botón INICIO.

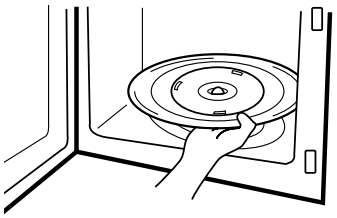
Nota: El horno deja de operar al abrir la puerta.

cuidado de su horno de microondas

El horno debe limpiarse regularmente y deben removerse los depósitos de alimentos.

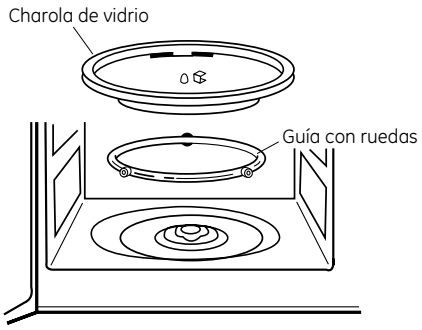
El no mantener limpio el horno puede causar el deterioro de sus superficies lo que puede afectar adversamente la vida útil del aparato y podría resultar además en una situación riesgosa.

1. Apague el horno de microondas antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando encuentre salpicaduras o derrames de alimentos adheridos a las paredes del horno, limpie usando un trapo húmedo. Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No deben usarse detergentes fuertes ni abrasivos.
3. Las superficies exteriores del horno deben limpiarse con agua y jabón, después deben enjuagarse y secarse con un trapo suave. Para evitar daños a las partes operativas que se encuentran en el interior del horno, no permita que entre agua por las ranuras de ventilación.
4. Si el panel de controles se moja, límpielo con un trapo suave y seco. No use detergentes ni productos abrasivos para el panel de controles.
5. Si se acumula vapor en el interior del horno o alrededor de la parte exterior de la puerta, limpie con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajo condiciones de alta humedad, sin embargo, ésto no indica un mal funcionamiento.
6. Ocasionalmente es necesario retirar la charola de vidrio para limpiarla. Lave la charola en agua tibia jabonosa o en una máquina lavavajillas.
7. La guía con ruedas y el piso de la cavidad del horno deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie inferior de la cavidad del horno con agua y detergente suave o con un limpiador de vidrios y seque. La guía con ruedas puede lavarse con agua tibia jabonosa.



Guía con ruedas

- La guía con ruedas y el piso del horno deben limpiarse frecuentemente para prevenir que generen ruido.
- La guía con ruedas DEBE usarse SIEMPRE para cocinar, junto con la charola de vidrio.



Charola de vidrio

- No opere el horno si la charola de vidrio no se encuentra instalada en su sitio.
- No use ninguna otra charola de vidrio en este horno.
- Si la charola de vidrio está caliente, permita que se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.
- No cocine directamente sobre la charola de vidrio (excepto las bolsas preempacadas de palomitas de maíz.

antes de llamar para solicitar servicio

Refiérase a la siguiente lista de verificación, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

- El horno no funciona:
  1. Revise que el cordón eléctrico esté bien conectado.
  2. Revise que la puerta esté firmemente cerrada.
  3. Revise que haya un tiempo de cocción programado.
  4. Revise buscando un fusible quemado o un disyuntor de circuitos disparado en su casa.
- Chispas en la cavidad del horno:
  1. Revise los utensilios. No deben usarse recipientes metálicos ni platos con molduras metálicas.
  2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no toquen las paredes interiores del horno.

Si aún tiene problemas, entonces llame al centro de servicio más cercano a su domicilio.

Aunque su horno incluye características de seguridad, es importante acatar lo siguiente:

- Es importante no anular ni manipular indebidamente los entreciерres de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos en las superficies que sellan. Limpie frecuentemente el área que sella usando un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos ni fibras abrasivas.
- Mientras está abierta, la puerta no debe someterse a tensiones, por ejemplo un niño colgándose de ella lo que podría causar que el horno caiga hacia el frente causando lesiones y dañando el aparato. No opere el horno si está dañado. Espere a que sea reparado por un técnico calificado del servicio. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no existan daños en:
  a. La puerta (torcida o doblada).
  b. Bisagras y ganchos (rotos o flojos).
  c. Sellos de la puerta y superficies que sellan.
- El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona excepto por un técnico calificado del servicio.
- El horno debe ser limpiado regularmente y debe removerse todo depósito de alimentos que encuentre.
- El no mantener limpio el horno podría llevar al deterioro de las superficies lo que afectaría adversamente la vida útil del aparato y podría además resultar en una situación riesgosa.

preguntas y respuestas

- **P:** ¿Puedo operar el horno sin la charola de vidrio o sin la guía con ruedas?

R: No. La charola de cristal y la guía giratoria deben utilizarse siempre para cocinar.

- **P:** ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?

R: La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. La energía de microondas se apaga instantáneamente y el tiempo programado de cocción permanece en memoria hasta que usted cierra la puerta.

- **P:** ¿Por qué hay humedad en el horno de microondas después de cocinar?

R: La humedad en el lado del horno de microondas es normal. Es causada por el vapor de los alimentos que se cocinan encontrándose con las superficies frías del horno.

• **P:** ¿La energía de microondas atraviesa la malla de observación de la puerta?

R: No. La malla metálica hace rebotar la energía de microondas hacia la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz. Los agujeros no dejan pasar la energía de microondas.

• **P:** ¿Por qué los huevos se revientan algunas veces?

R: Cuando se hornean, las yemas de los huevos pueden estallar debido a la acumulación de vapor dentro de su membrana. Para prevenir esto, simplemente perfore las yemas con un palillo de dientes antes de cocinarlas. Nunca cocine huevos sin perforar antes el cascarón.

• **P:** ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de completar la cocción?

R: El tiempo de reposo es muy importante. Cuando se cocina con microondas, el calor se concentra en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente calor interno para permitir que continúe el proceso de cocción, aún cuando se retira el alimento del horno. El tiempo de cocción para los cortes de carne, vegetales grandes y pasteles permite que el interior se cocine por completo, sin que se cocine de más el exterior.

• **P:** ¿A qué se refiere el tiempo de reposo?

R: A que los alimentos se retiren del horno, se cubran y se dejen reposar durante un tiempo adicional para permitir que terminen de cocinarse.

• **P:** ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo indica la guía para cocinar con microondas?

R: Revise de nuevo la guía de cocción para asegurarse de que usted haya seguido las instrucciones al pie de la letra; y para averiguar qué pudiera estar causando las variaciones en los tiempos de cocción. Los tiempos de cocción de la guía y los niveles de potencia son sugerencias para ayudar a evitar cocinar de más los alimentos, que es el problema más común al cocinar con hornos de microondas. Las variaciones de los alimentos respecto a tamaño, forma y peso podrían requerir tiempos de cocción más largos. Use su propio juicio además de las sugerencias de la guía de cocción.

• **P:** ¿Se dañará el horno si se opera vacío?

R: Sí, nunca lo haga funcionar vacío.

• **P:** ¿Puedo operar el horno de microondas sin la charola de vidrio, o puedo voltearla para acomodar un platillo grande?

R: No, si usted retira la charola de vidrio o la voltea, obtendrá resultados pobres de cocción. Los trastes que use con su horno de microondas deben acomodarse apropiadamente sobre la charola de vidrio.

• **P:** ¿Es normal que la charola de vidrio gire en cualquier dirección?
R: Sí, la charola de vidrio gira en el sentido de las manecillas del reloj o en el sentido opuesto dependiendo del giro del motor al comenzar la cocción.

• **P:** ¿Puedo cocinar palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?
R: Sí, cocine palomitas de maíz empacadas especialmente para cocinarse en horno de microondas siguiendo las instrucciones del fabricante. No use bolsas hechas de papel normal. Use la prueba del sonido deteniendo la operación del horno tan pronto como el sonido de las rosetas reventando disminuya a un tronido cada 1 ó 2 segundos. No cocine de nuevo los granos que no reventaron. No cocine palomitas de maíz en un traste de vidrio.

guía de utensilios

Use solamente utensilios apropiados para horno de microondas. Para poder cocinar en el horno de microondas, el horno debe ser capaz de penetrar los alimentos sin que las microondas sean reflejadas o absorbidas por el traste que se usa. Por lo tanto debe tenerse cuidado seleccionando el traste. Si el traste está marcado "Microwave Safe" (Seguro para microondas) entonces no debe preocuparse. El siguiente cuadro enlista varios utensilios e indica si pueden usarse y cómo hacerlo en el horno de microondas.

Material	Seguro	Comentarios
Papel aluminio	▲	Puede usarse en cantidades pequeñas para proteger áreas contra un sobrecocinado. Puede generarse arco eléctrico si el papel metálico se encuentra demasiado cerca de las paredes de la cavidad del horno o si se usa demasiado papel metálico.
Platón con costra	●	No precaliente por más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	●	La porcelana, el barro cocido vidriado son apropiados generalmente, a menos que estén decorados con una moldura metálica.
Platos desechables de cartón de poliéster	●	Algunos alimentos congelados vienen empacados en estos platos.
Empaques de comida rápida		
• Platos y tazas de poliestireno	●	Puede usarse para calentar los alimentos. Un sobrecalentamiento puede causar que el poliestireno se derrita.
• Bolsas de papel o periódico	✕	Pueden incendiarse.
• Papel reciclado o molduras metálicas	✕	Pueden causar arco eléctrico.
Trastes de vidrio		
• Trastes "horno a mesa"	●	Pueden usarse a menos que estén decorados con una moldura metálica.
• Trastes finos de vidrio	●	Pueden usarse para calentar alimentos o líquidos. El vidrio delicado podría romperse o rajarse si se calienta súbitamente.
• Frascos de vidrio	●	Se deben retirar las tapas. Apropiados para calentar solamente.

● Recomendado
▲ Uso limitado
✕ No se recomienda

guía de utensilios (continuación)

Material	Seguro	Comentarios
Metal		
• Platos	✕	Pueden causar arco eléctrico o incendio.
• Cinchos para cerrar las bolsas con alimentos congelados	✕	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel para cocina	●	Para calentar durante tiempos cortos. Para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✕	Puede causar arco eléctrico.
Plástico		
• Contenedores	●	Si es un termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use trastes de melamina.
• Película plástica	●	Puede usarse para retener humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al removerla ya que puede escapar vapor caliente.
• Bolsas para congelar	▲	Solamente si se pueden hervir también o si son seguras para horno. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas con un tenedor si fuera necesario.
Papel encerado o a prueba de grasa	●	Puede usarse para retener humedad y prevenir salpicaduras.

● Recomendado
▲ Uso limitado
✕ No se recomienda

use su horno de microondas con seguridad

Uso General

No trate de anular ni manipular indebidamente los entrecierres de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el marco frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de sellado. Limpie con detergente suave, enjuague y seque.

Nunca use polvos ni fibras abrasivas.

No someta la puerta del horno a tensión o a peso como por ejemplo un niño colgando de la puerta. Esto puede causar que el horno caiga hacia el frente resultando en lesiones a las personas y en daños al horno de microondas.

No opere el horno si los sellos de las puertas o las superficies que sellan están dañadas; si la puerta está torcida o doblada; o si las bisagras están flojas o rotas.

No opere el horno vacío, esto lo dañará.

No intente usar el horno para secar ropa, papel periódico u otros materiales. Estos pueden incendiarse

No use productos de papel reciclado ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas o un incendio.

No golpee el panel de controles con objetos duros, esto dañará al aparato.

Alimentos

Nunca use su horno de microondas para enlatar alimentos en casa. El horno no está diseñado para enlatar alimentos apropiadamente. Los alimentos enlatados inapropiadamente pueden descomponerse y ser peligrosos para su consumo.

Siempre use el menor tiempo de cocción de la receta. Es mejor cocinar de menos los alimentos que cocinarlos de más. Los alimentos cocinados de menos pueden regresarse al horno para cocinarlos más tiempo. Si los alimentos se cocinan de más, no puede hacerse nada.

Caliente cuidadosamente cantidades pequeñas de alimento o alimentos con un contenido bajo de humedad. Estos pueden deshidratarse rápidamente, quemarse o incendiarse.

No cocine huevos en su cascarón. Puede acumularse presión y los huevos pueden explotar.

Las papas, manzanas, yemas de huevo y los embutidos son ejemplos de alimentos con piel no porosa. Estos alimentos deben perforarse antes de cocinarlos para evitar que estallen.

No intente freír alimentos en su horno de microondas.

Siempre deje un tiempo de reposo de 20 segundos por lo menos después de que se apague el horno para permitir que la temperatura se iguale. Si es necesario mezcle los alimentos durante la cocción y SIEMPRE mézclelos al finalizar el calentamiento. Para prevenir un hervor eruptivo y una quemadura, coloque una cuchara o otro uten-

silio dentro de las bebidas y mezcle antes, durante y después del calentamiento.

No deje el horno sin atención mientras cocine palomitas de maíz.

No cocine palomitas de maíz en una bolsa de papel común a menos que se trate de palomitas de maíz preempacadas comercialmente para cocinar en horno de microondas. Los granos de maíz se pueden sobrecalentarse e incendiar la bolsa de papel.

No coloque las bolsas de palomitas de maíz preempacadas directamente sobre la charola del horno. Coloque el paquete sobre un plato seguro para microondas hecho de vidrio o de cerámica para evitar que la charola del horno se sobrecaliente y se raje.

No exceda el tiempo máximo de cocción sugerido por el fabricante de las palomitas de maíz para horno de microondas.

Un tiempo de cocción más largo no hará que revienten más granos, pero puede causar que los granos se chamusquen, quemen e incendien. Recuerde que las palomitas de maíz, la bolsa de las palomitas y el plato pueden demasiado calientes para manipular. Retire la bolsa con cuidado y use guantes para horno.

formación de arco eléctrico

Si usted ve la formación de arco eléctrico, presione el botón CANCELAR/PAUSA o abra la puerta del horno y corrija el problema.

Formación de arco eléctrico es el término para chispas en el interior del horno de microondas. La formación de arco eléctrico es causada por:

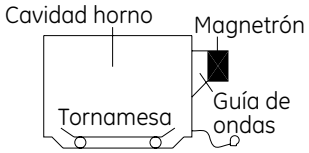
- Metal o papel metálico tocando las paredes interiores de la cavidad del horno.
- Papel metálico no moldeado de acuerdo con la forma de los alimentos (las orillas dobladas hacia arriba actúan como una antena).
- Metal, como por ejemplo las cintas con alambre que se usan para cerrar algunas bolsas, alfileres para aves o platos con molduras metálicas en el interior del horno.
- Toallas de papel reciclado que contienen partículas de metal.

principios de cocción por microondas

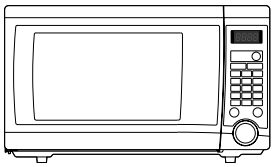
La energía de microondas se ha usado para cocinar y recalentar alimentos a raíz de experimentos con RADAR en la segunda guerra mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera todo el tiempo ya sea naturalmente o generadas por el hombre. Las fuentes generadas por el hombre incluyen radar, radio, televisión, enlaces de telecomunicación y teléfonos de automóviles.

cómo cocinan las microondas

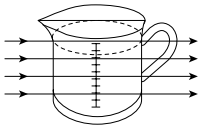
En un horno de microondas, la electricidad es convertida en energía de microondas por medio del magnetrón.



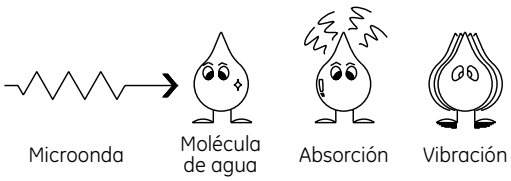
Reflexión. Las microondas rebotan por las paredes metálicas y la malla metálica de la puerta.



Transmisión. Después atraviesan los contenedores para ser absorbidas por las moléculas de agua de los alimentos. Todos los alimentos contienen agua en un mayor o menor grado.



Absorción. Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren, lo que causa fricción y por lo tanto calor. Este calor cocina los alimentos. Las microondas son atraídas también por moléculas de grasa y azúcar. Los alimentos con altos contenido en grasas y azúcares se cocinan más rápidamente. Las microondas pueden penetrar hasta una profundidad de 38 mm a 51 mm El calor se extiende a través de los alimentos por conducción, y justo como en un horno tradicional los alimentos se cocinan de afuera hacia adentro.



cuadros de conversión

Peso	
0,5 onzas	15 g
1 onza	25 g
2 onzas	50 g
4 onzas	100 g
6 onzas	175 g
8 onzas	225 g
1 libra	450 g

Volumen		
1 taza	8 onzas fl.	240 ml
1 Pinta	16 onzas fl.	480 ml
1 Cuarto	32 onzas fl.	960 ml
1 Galón	128 onzas fl.	3 840 ml

Volumen	
1 onza fl.	30 ml
3 onzas fl.	100 ml
5 onzas fl.	150 ml
10 onzas fl.	300 ml
20 onzas fl.	600 ml

Cucharadas	
1/4 cucharadita	1,25 ml
1/2 cucharadita	2,5 ml
1 cucharadita	5 ml
1 cucharada	15 ml

técnicas de cocción

Tiempo de reposo

Los alimentos densos por ejemplo la carne, papas y pasteles requieren de un tiempo de reposos (dentro o fuera del horno) después de cocinarlos para permitir que el calor continúe conduciéndose y cocinar por completo el centro de los alimentos. Envuelva en papel aluminio la carne y las papas para el tiempo de reposo solamente. La carne requiere de 10 a 15 minutos y las papas unos 5 minutos. Otros alimentos como vegetales y pescados requieren de 2 a 5 minutos de reposo. Después de descongelar los alimentos también se requiere un tiempo de reposo. Si los alimentos no están bien cocinados después del tiempo de reposo, regréselos al horno y cocine durante un tiempo adicional.

Contenido de humedad

Muchos alimentos frescos como por ejemplo los vegetales y las frutas varían en su contenido de humedad durante las estaciones del año particularmente las papas. Por esta razón los tiempos de cocción podrían necesitar ajustarse. Los alimentos secos por ejemplo el arroz y la pasta pueden deshidratarse mientras están almacenados de manera que los tiempos de cocción también pueden variar.

Densidad

Los alimentos porosos, ligeros se calientan más rápidamente que los alimentos densos y pesados.

Película plástica

La película plástica ayuda a mantener los alimentos húmedos y el vapor que queda atrapado ayuda a reducir el tiempo de cocción. Perfórela antes de cocinar para permitir que el exceso de vapor escape. Tenga cuidado al retirar la película del platón ya que el vapor que escapa podría estar muy caliente.

Forma

Las formas uniformes se cocina de manera uniforme. Los alimentos se cocinan mejor en el horno de microondas colocándolos en un recipiente redondo en lugar de uno cuadrado.

Espaciado

Los alimentos se cocinan más rápido y uniformemente si se separan. NUNCA encime los alimentos.

Temperatura de inicio

Mientras más fríos estén los alimentos, más tiempo les tomará calentarse. Los alimentos que se sacan del refrigerador tardan más tiempo en calentarse que los alimentos a temperatura ambiente.

Líquidos

Todos los líquidos, especialmente el agua, deben mezclarse antes de calentarlos y durante el calentamiento para evitar su erupción. No caliente líquidos que han hervido previamente. NO SOBRECALIENTE.

Voltear y mezclar

Algunos alimentos deben mezclarse durante su cocción. La carne roja y las aves deben voltearse después de la mitad de su tiempo de cocción.

Acomodo

Las piezas individuales por ejemplo piezas de pollo o chuletas, deben acomodarse en un platón de manera que las partes más gruesas vean hacia el exterior del platón.

Cantidad

Las cantidades pequeñas se cocinan o recalientan más rápido que las grandes.

Perforar

La piel o membrana exterior de algunos alimentos causa que se acumule vapor durante su cocción. Estos alimentos deben perforarse o debe pelarse una parte de su piel antes de cocinarlos para permitir que el vapor escape. Los huevos, papas, manzanas, embutidos, etc. necesitan ser perforados antes de cocinarlos. NO TRATE DE COCINAR HUEVOS CON TODO Y CASCARÓN.

Cubrir

Cubra los alimentos usando película plástica o una tapa. Cubra los pescados, vegetales, guisados y sopas. No cubra pasteles, salsas o papas.

guía para descongelar

- No descongele carne cubierta. La cubierta podría permitir que la carne comience a cocinarse. Siempre retire la envoltura y la charola. Use solamente contenedores que sean seguros para microondas.
- Comience a descongelar un ave completa con la pechuga hacia abajo. Comience a cocinar los asados de carne roja con el lado grasoso hacia abajo.
- La forma del paquete influye en el tiempo de descongelado. Las formas rectangulares poco profundas se descongelan más rápido que un bloque profundo.
- Después que ha transcurrido 1/3 del tiempo de descongelado, revise los alimentos, quizá necesite voltearlos, separarlos, reacomodarlos o remover las porciones descongeladas.
- Durante el descongelado el horno le pedirá que voltee los alimentos. En ése momento, abra la puerta del horno y revise los alimentos. Siga las técnicas enlistadas a continuación para obtener resultados óptimos de descongelado. Después, cierre la puerta del horno y presione el botón INICIO para completar el descongelado.
- Una vez descongelados, los alimentos deben estar fríos, pero suaves. Si aún tienen un poco de hielo regrese al horno de microondas brevemente o déjelos reposar durante unos pocos minutos. Después de descongelarlos, permita que los alimentos reposen de 5 a 60 minutos si aún hay áreas con hielo. Las aves y el pescado pueden colocarse bajo agua corriente fría hasta que se descongelen.
- Voltee asados, costillas, aves completas, pechugas de pavo, salchichas, embutidos, bisteces y chuletas.
- Reacomode: Separe bisteces, chuletas, croquetas de hamburguesa, carne molida piezas de pollo, mariscos y trozos de carne como res para estofado.
- Cubra: Use tiras pequeñas de papel aluminio para proteger áreas delgadas u orillas de alimentos que tienen formas irregulares como por ejemplo alas de pollo. Para prevenir la formación de arco eléctrico, no permita que el papel aluminio se acerque más de 2,5 cm a las paredes interiores o la puerta del horno.
- Remueva: Para evitar que se cocinen, las partes descongeladas de los alimentos deben removerse del horno. Esto puede acortar el tiempo de descongelado de alimentos que pesan menos de 1 350 g

cuadro para descongelar

Alimento y peso	Tiempo de descongelado	Tiempo de reposo	Comentarios
Res			
Carne molida 450 g	10 a 12 min	15 a 20 min	• Separe y remueva las porciones descongeladas usando un tenedor.
Carne p/estofado 675 g	13 a 15 min	25 a 30 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Croquetas (4) 110 g	9 a 11 min	15 a 20 min	• Voltee al llegar a la mitad del tiempo programado.
Puerco			
Costillas 450 g	9 a 11 min	25 a 30 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Chuletas 125 g	10 a 12 min	25 a 30 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Carne molida 450 g	10 a 12 min	15 a 20 min	• Separe y remueva las porciones descongeladas usando un tenedor.
Aves			
Pollo entero 1 125 g	22 a 25 min	45 a 90 min	• Descongele con la pechuga hacia abajo. Voltee al llegar a la mitad del tiempo. Proteja las áreas que se requiera.
Pechugas de pollo 450 g	10 a 12 min	15 a 30 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Pollo frito 900 g (cortado)	18 a 20 min	25 a 30 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Muslos de pollo 675 g	13 a 14 min	15 a 30 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Pescados y mariscos			
Pescado entero 450 g	7 a 8 min	15 a 20 min	• Descongele con la pechuga hacia abajo. Voltee al llegar a la mitad del tiempo. Proteja las áreas que se requiera.
Filetes de pescado 675 g	8 a 9 min	15 a 20 min	• Separe y reacomode una sola vez.
Camarón 225 g	4 a 5 min	15 a 20 min	• Separe y reacomode una sola vez.

Tiempos aproximados debido a que las temperaturas de los alimentos congelados varían.

cuadro para cocinar

Alimento	Nivel de potencia	Tiempo de cocción por cada 454 g	Comentarios
Carne roja			
Res (roja)	P-80	6-8 min	• La carne roja y las aves frías deben retirarse del refrigerador por lo menos 30 minutos antes de cocinarlas. • Siempre deje que la carne roja y las aves reposen cubiertas, después de cocinarlas.
Res (término medio)	P-80	7-9 min	
Res (bien cocida)	P-80	9-11 min	
Puerco	P-HI	10-13 min	
Tocino	P-HI	8-10 min	
Aves			
Pollo completo	P-HI	4-9 min	
Pollo en piezas	P-80	5-7 min	
Pechugas (sin hueso)	P-80	6-8 min	
Pescado			
Filetes de pescado	P-HI	3-5 min	• Barnice el pescado con un poco de aceite o mantequilla derretida, o agregue de 15 a 30 ml de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua. • Después de cocinarlo, siempre deje que el pescado repose cubierto.
Caballa completa, limpia y preparada	P-HI	3-5 min	
Trucha completa, limpia y preparada	P-HI	4-6 min	
Filetes de salmón	P-HI	4-6 min	

Nota: Estos tiempos deben tomarse como una guía solamente. Ajuste de acuerdo con preferencias personales. Los tiempos pueden variar debido a la forma, corte y composición de los alimentos. La carne roja, las aves y el pescado deben estar completamente descongelados antes de cocinarlos.

cuadro para recalentar

- El alimento para bebés en particular, necesita revisarse cuidadosamente antes de servirlo para evitar quemaduras.
- Cuando se calientan alimentos preempacados y precocinados, siga cuidadosamente las instrucciones del paquete.
- Si usted congela alimentos que compró en estantes refrigerados, recuerde que deben descongelarse por completo antes de seguir las instrucciones de recalentado o cocción que vienen en el paquete. Vale la pena colocar una nota sobre ellos de manera que otras personas lo recuerden también.
- Antes de recalentar alimentos recuerde que debe retirar las cintas metálicas que se usan para cerrar algunos empaques así como el papel metálico.
- Los alimentos que saca del refrigerador tardan más en recalentarse que los que están a temperatura ambiente.
- Recaliente usando siempre la potencia máxima.

Alimento	Tiempo de cocción	Instrucciones especiales
Alimento para bebés		
Frasco de 128 g	20 segundos	Vacíe el alimento en un tazón pequeño. Mezcle bien una o dos veces durante la cocción. Antes de servir, revise la temperatura del alimento.
Leche para bebés		
100 ml (4 onzas fl.)	20 a 30 s	Mezcle o agite bien y vacíe dentro de una botella esterilizada. Antes de servir agite bien y revise la temperatura.
225 ml (8 onzas fl.)	40 a 50 s	
Rollo de sandwich o bollo		
1 Rollo	20 a 30 s	Envuelva en una toalla de papel y coloque sobre una charola de vidrio segura para horno de microondas. **Nota: No use toallas de papel reciclado**.
Lasagna		
1 porción (unos 300 g)	4 a 6 min	Coloque la lasagna en un plato seguro para microondas. Cubra con película plástica y ventile la película.
Guisado		
1 taza	1,5 a 3 min	Cocine cubierto en una cacerola segura para microondas. Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
4 tazas	5 a 7 min	

Alimento	Tiempo de cocción	Instrucciones especiales
Puré de papas		
1 taza	2 a 3 min	Cocine cubierto en una cacerola segura para microondas. Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
4 tazas	6 a 8 min	
Frijoles horneados		
1 taza	2 a 3 min	Cocine cubierto en una cacerola segura para microondas. Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Ravioles o pasta en salsa		
1 taza	2 a 3 min	Cocine cubierto en una cacerola segura para microondas. Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
4 tazas	6 a 9 min	

cuadro para cocinar vegetales

Use un tazón adecuado de vidrio refractario con tapadera. Agregue de 30 a 45 ml (2 a 3 cucharadas) de agua fría por cada 250 g a menos que se recomiende otra cosa, consulte el cuadro. Cocine cubierto durante el tiempo mínimo, consulte el cuadro. Continúe cocinando hasta obtener los resultados que usted prefiera. Mezcle una vez durante la cocción y otra vez al finalizar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinarlos. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte los vegetales frescos en piezas de tamaño uniforme. Mientras más pequeñas sean las piezas, más rápido se cocinarán. Todos los vegetales deben cocinarse usando la potencia completa del horno de microondas.

Guía de cocción para vegetales frescos

Vegetal	Peso	Tiempo	Comentarios
Brócoli	250 g 500 g	2 a 3 min 4 a 6 min	Cocine floretes de tamaño uniforme. Acomode los tallos hacia el centro.
Col de Bruselas	250 g	3 a 4 min	Agregue 60 a 75 ml de agua (5 a 6 cucharadas)
Zanahorias	250 g	2 a 3 min	Corte las zanahorias en rebanadas de tamaño uniforme.
Coliflor	250 g 500 g	2 a 3 min 4 a 6 min	Cocine floretes de tamaño uniforme. Corte los floretes grandes a la mitad. Acomode los tallos hacia el centro.
Calabacines	250 g	2 a 3 min	Córtelos en rebanadas. Agregue 30 ml de agua o un trozo de mantequilla. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjena	250 g	2 a 3 min	Córtela en rebanadas pequeñas y rocíe una cucharada de jugo de limón.
Poro	250 g	2 a 3 min	Córtelos en rebanadas gruesas.
Hongos	125 g 250 g	1 a 2 min 2 a 4 min	Cocine los hongos pequeños enteros o los grandes en rebanadas. No agregue agua. Rocíelos con jugo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Drénelos antes de servir.
Cebollas	250 g	2 a 3 min	Córtelas en rebanadas o en mitades. Agregue 15 ml de agua solamente.
Pimiento	250 g	2 a 4 min	Córtelo en rebanadas pequeñas.
Papas	250 g 500 g	4 a 6 min 7 a 9 min	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de tamaño similar.
Col	250 g	4 a 6 min	Corte la col en cubos pequeños.

guía de cocción para vegetales congelados

Vegetal	Peso	Tiempo	Comentarios
Espinaca	125 g	1 a 2 min	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	250 g	2,5 a 4 min	Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Chícharos	250 g	2,5 a 4 min	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Habas verdes	250 g	3 a 5 min	Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Mezcla de vegetales (zanahorias, chícharos, maíz)	250 g	2,5 a 4 min	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Mezcla de vegetales (mezcla estilo chino)	250 g	3 a 5 min	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

Recetario

Sopa de tomate y naranja

- 25 g de mantequilla.
- 1 cebolla mediana picada.
- 1 zanahoria grande y 1 papa grande picadas.
- 800 g de jitomates de lata picados.
- El jugo y rayadura de una naranja pequeña.
- 900 ml de caldo caliente de vegetales
- Sal y pimienta al gusto.

1. Derrita la mantequilla en el horno de microondas en P-HI durante 1 minuto en un tazón grande.
2. Agregue la cebolla, zanahoria y papa y cocine en P-Hi durante 4 minutos. Mezcle a la mitad de la cocción.
3. Agregue los jitomates, el jugo de naranja, la rayadura de naranja y el caldo de vegetales. Mezcle bien. Sazone con sal y pimienta. Cubra el tazón y cocine en P-HI durante 15 minutos. Mezcle 2 ó 3 veces durante la cocción hasta que los vegetales estén tiernos.
4. Licúe y sirva inmediatamente.

Pollo a la miel

- 4 pechugas de pollo sin hueso.
- 2 cucharadas (30 ml) de miel clara.
- 1 cucharada (15 ml) de mostaza entera en grano.
- 1/2 cucharada de estragón seco.
- 1 cucharada (15 ml) de puré de jitomate.
- 150 ml de caldo de pollo.

1. Coloque las pechugas de pollo en un platón.
2. Mezcle todos los ingredientes restantes y viértalos sobre el pollo. Sazone con sal y pimienta.
3. Cocine en P-HI de 13 a 14 minutos. Reacomode y cubra el pollo con la salsa dos veces durante la cocción.

Sopa francesa de cebolla

- 1 cebolla grande, rebanada.
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de maíz.
- 50 g de harina estándar.
- 1,2 litros de caldo de carne o caldo de vegetales, caliente.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 4 rebanadas gruesas de pan francés.
- 50 g de queso para gratinar.

1. Coloque la cebolla y el aceite en un tazón, mezcle y cocine en P-HI por 1 minuto.
2. Incorpore la harina para formar una pasta y agregue gradualmente el caldo. Sazone y agregue el perejil.
3. Cubra el tazón y cocine en P-70 por 16 minutos.
4. Sirva la sopa en tazones pequeños, sumerja el pan y rocíe queso generosamente.
5. Cocine en P-70 por 2 minutos hasta que se derrita el queso.

Omelette

- 15 g de mantequilla.
- 4 huevos.
- 90 ml (6 cucharadas) de leche.
- Sal y pimienta.

1. Bata los huevos con la leche.
2. Coloque la mantequilla en una flanera de 26 cm de diámetro. Cocine en P-HI por 1 minuto hasta que se derrita la mantequilla. Cubra la flanera con la mantequilla derretida.
3. Vierta la mezcla de los huevos en la flanera. Cocine en P-HI por 2 minutos. Mezcle de nuevo y cocine en P-Hi 1 minuto más.

Vegetales salteados

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de girasol.
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de soya.
- 1 cucharada (15 ml) de Jerez.
- 2,5 cm de raíz de jengibre, pelada y finamente picada.
- 2 zanahorias medianas, cortadas en tiras finas.
- 100 g de champiñones picados.
- 50 g de brotes de frijol de soya.
- 100 g de vainas de chícharo.
- 1 pimiento rojo, sin semillas y rebanado finamente.
- 4 cebolletas, picadas.
- 100 g de castañas de lata rebanadas.
- 1/4 de cabeza de lechuga romana en rebanadas delgadas.

1. Coloque el aceite, la salsa de soya, el Jerez, jengibre, ajo y zanahorias en un tazón grande, mezcle bien.
2. Cubra y cocine en P-HI por 3 a 5 minutos. Mezcle una vez.
3. Agregue los champiñones, los brotes de frijol de soya, las vainas de chícharo, el pimiento rojo, las cebolletas, castañas y la lechuga romana. Mezcle bien.
4. Cocine en P-HI por 5 a 6 minutos hasta que los vegetales estén tiernos. Mezcle 2 ó 3 veces durante la cocción.

Los vegetales salteados van muy bien con carne roja o pescado.

Jalea de fresa

- 675 g de fresas, desvainadas.
- 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón.
- 675 g de azúcar fina (de granos pequeños).

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un tazón muy grande, caliente en P-HI durante 4 minutos, o hasta que se suavice la fruta. Agregue el azúcar, mezcle bien.
2. Cocine en P-70 por 20 a 25 minutos hasta alcanzar el punto de solidificación. Mezcle cada 4 a 5 minutos.
3. Vierta dentro de frascos calientes y limpios. Cubra, selle y etiquete los frascos.

Nota: Para determinar el punto de solidificación coloque una cucharadita de la jalea (5 ml) en una salsera fría. Deje reposar 1 minuto. Mueva suavemente la superficie de la jalea con su dedo, si la superficie se arruga, entonces se ha alcanzado el punto de solidificación.

Pastel fácil de microondas

- 100 g de margarina.
- 100 g de azúcar.
- 1 huevo.
- 100 g de harina autolevantable, cernida.
- 2 ó 3 cucharadas (30 ó 45 ml) de leche.

1. Recubra el piso de un molde para pastel de 20,4 cm diámetro con papel a prueba de grasa para hornear.
2. Bata la mantequilla y el azúcar hasta lograr una crema ligera y esponjada. Bata ahí mismo el huevo, agregue la harina cernida y la leche alternadamente "doblando" la masa.
3. Vierta la masa en el recipiente preparado. Cocine en P-HI por 4 a 5 minutos hasta que introduzca un palillo y salga limpio de la masa.
4. Deje reposar el pastel 5 minutos antes de desmoldarlo.

Barquitos de queso azul y cebollino

- 2 Papas para hornear (de 250 g aproximadamente cada una).
- 50 g de mantequilla.
- 100 g de queso azul picado.
- 1 cucharada de cebollinos frescos picados.
- 50 g de champiñones rebanados.
- Sal y pimienta al gusto.

1. Perfore la cáscara de las papas en varios sitios y cocínelas en P-HI durante 7 a 9 minutos. Córtelas en mitades y retire la carne de las papas usando una cuchara. Coloque la carne de las papas en un tazón, agregue la mantequilla, el queso, los cebollinos, champiñones, la sal y pimienta y mezcle bien.
2. Apile la mezcla sobre la piel de las papas y coloque en una flanera.
3. Cocine en P-50 por 10 minutos.

Salsa blanca

- 25 g de mantequilla.
- 25 g de harina estándar.
- 300 ml de leche.
- Sal y pimienta al gusto.

1. Coloque la mantequilla en un tazón y cocine en P-HI por 1 minuto, hasta que se derrita la mantequilla.
2. Incorpore la harina y la leche batiendo la mezcla. Cocine en P-HI por 3 a 4 minutos, mezclando cada 2 minutos hasta que la salsa esté gruesa y suave. Sazone con sal y pimienta.

Huevos revueltos

- 15 g de mantequilla.
- 2 huevos.
- 30 ml de leche.
- Sal y pimienta al gusto.

1. Coloque la mantequilla en un tazón y cocine en P-HI por 1 minuto, hasta que se derrita.
2. Agregue los huevos, la leche, sal y pimienta y mezcle bien.
3. Cocine en P-HI por 3 minutos, mezclando cada 30 segundos.

Picadillo sabroso

- 1 cebolla pequeña cortada en cubos.
- 1 diente de ajo, aplastado.
- 1 cucharadita (5 ml) de aceite.
- 200 g de jitomates de lata picados
- 1 cucharada (15 ml) de puré de jitomate.
- 1 cucharadita (5 ml) de hierbas de olor.
- 225 g de carne molida.
- Sal y pimienta.

1. Coloque la cebolla, el ajo y el aceite en una cacerola y cocine en P-HI por 2 minutos o hasta que se suavicen.
2. Coloque el resto de los ingredientes en la cacerola. Mezcle bien.
3. Cubra la cacerola y cocine en P-HI por 5 minutos y después en P-50 de 8 a 13 minutos o hasta que la carne se cocine.

Especificaciones eléctricas de su horno de microondas

Tensión de alimentación (Volt)	127 V ~
Frecuencia de operación (hertz)	60 Hz
Potencia de entrada (Watt)	1 700 W
Potencia de salida (Watt)	1 000 W

El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

Tel sin costo (dentro de México): **01.800.90.29.900**
Internet: **www.serviplus.com.mx**
Atención al distribuidor (dentro de México): **01.800.50.91.600**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Chile
600.364.3000

Costa Rica
(506) 260.4307
(506) 260.4207

Ecuador
1800.73.7847

El Salvador
(503) 294.1444

Guatemala
(502) 5811.5990 y 5810.5266

Perú
Línea gratuita
0800.70630

Colombia
Dentro de Bogotá
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá
01800.051.6223

Venezuela
(0501) 737.8475

centros de servicio

• Acapulco
Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.9044, 45 y 46.

• Aguascalientes
Av. Aguascalientes #1119
Jardines de Bugambilias
20200 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871

• Cancun
Calle 12 Ote., Manzana 31 lote 14, Supermanzana 64
Centro
77500 Cancún,
Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

• Cd. Juárez
Porfirio Díaz # 852
ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454

• Cd. Victoria
José de Escando #1730
Zona Centro
89100 Cd. Victoria,
Tamaulipas
(01.834) 314.4830

• Culiacán
Blvd. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366

• Chihuahua
Av. de las Industrias # 3704
Nombre de Dios
31110 Chihuahua,
Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

• Guadalajara
Calzada de las Palmas #130-C
San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco
(01.33) 3669.3125

• La Paz
Revolución #2125 entre Allende y B. Juárez
Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01.612) 125.9978

• León
Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07

• Matamoros
Porfirio Muñoz Ledo # 22
Magisterial Cebetis
87390 Matamoros,
Tamaulipas
(01.868) 817.6673 Fax: 817.6959

• Mérida
Calle 22 #323 X 13 y 13a.
Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429

• México D.F.
Prol. Ings. Militares #156
San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

• Monterrey
Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990

• Nuevo Laredo
Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas
(01.867) 714.9464

• Piedras Negras
Daniel Farías # 220 Nte.
Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
(01.878) 783.2890

• Puebla
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

• Querétaro
Av. 5 de Febrero # 1325
Zona Industrial
Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

• Reynosa
Calle Dr. Puig # 406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220

• San Luis Potosí
Manzana 10, Eje 128 s.n.
Zona Industrial del Potosí
78395 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686

• Tampico
Carranza # 502 Pte.
Zona Centro
89400 Cd. Madero,
Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169

• Tijuana
Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19

• Torreón
Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote. Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070

• Veracruz
Carretera
Veracruz - Medellín km 1,5
Las Granjas de la Boticaria
91967 Veracruz, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934

• Villahermosa
Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez
ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

póliza de garantía

Mabe, garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá **llevar su equipo** a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Mabe, se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, o refacciones, que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer reparaciones, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando visite nuestros Centros de Servicio se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, o nota.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
   - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
   - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
   - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
   - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
   - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
   - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
   - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
   - Rotura de piezas por mal manejo.
   - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
   - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
   - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto:_____ Marca:_____

Modelo:_____ No. de Serie:_____

Fecha de venta:_____ Distribuidor:_____

Sello o firma: _____

Importado y comercializado por:

☐ **México**
Mabe S.A. de C.V.
Av. Prolongación Ingenieros Militares 156
Col. San Lorenzo Tlaltenango
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P. 11210
R.F.C.: MAB911203RR7

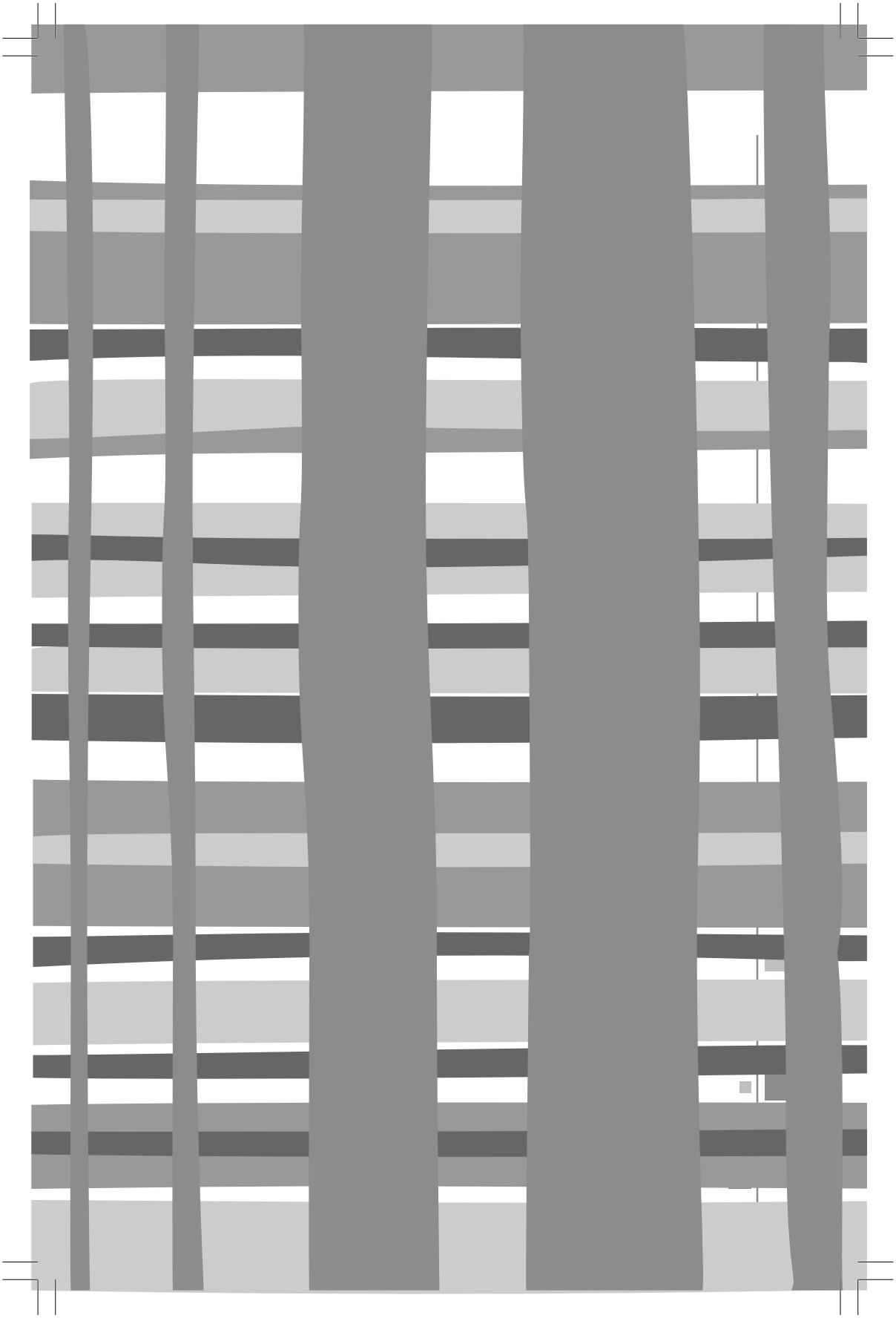
☐ **Chile**
Mabe Chile Ltda.
Av. Vicuña Mackenna 2385
San Joaquín, Santiago, Chile

☐ **Colombia**
Mabe Colombia S.A.
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas
Tel: (096) 878 3700
Colombia.

☐ **Ecuador**
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil – Ecuador
RUC: 0991321020001

☐ **Perú**
Mabe Perú S.A.
Calle Los Gavilanes No. 375
San Isidro
Lima - Perú CP. Lima 27
R.U.C. 20293670600

☐ **Venezuela**
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila,
Urb. Boleíta Norte,
Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4



El especialista en servicio de línea blanca

serviplus®

www.serviplus.com.mx

Pólizas de extensión de garantía: (0155) 5329.1322
LADA sin costo 01.800.9029.900